

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Un weekend con la ciùga Assaggi e folklore in Banale

di **Francesca Negri**

San Lorenzo in Banale, uno dei borghi più belli d'Italia situato proprio ai piedi delle Dolomiti di Brenta, agli appassionati gourmet forse è più noto per la ciùga, salamino con le rape dal sapore particolare e intenso, presidio Slow Food e memoria storica di un pezzo di Trentino estremo. Proprio la ciùga questo fine settimana diventa protagonista di una manifestazione sospesa tra il goloso e il folkloristico, che vede le corti, i vicoli, le cantine di San Lorenzo trasformarsi in splendido palcoscenico per esibizioni, stand gastronomici, concerti e degustazioni, senza dimenticare i menu a tema proposti dai ristoratori del borgo in cui la ciùga sposa gli altri prodotti tipici del Trentino in abbinamenti sempre nuovi e originali. Oggi si parte alle 10 e si continua fino alle 22, nei «vòlti» della frazione di Berghi, dove sono collocati gli stand gastronomici. Alle 10.30, invece, ritrovo alla Casa della Ciùga per una visita guidata nel borgo e una sosta all'antico affumicatoio del salame tipico locale.

Alle 15.30 «I sapori del tennese» proporrà una degustazione di crostini di pane con olio extravergine d'oliva, carne salada cruda, formaggio di latte vaccino e vino; alle 16.30, ritrovo nella piazza centrale di San Lorenzo in Banale per una passeggiata panoramica al Colle Beo con tanto di accompagnamento musicale a cura del Brass Quartet Smg (informazioni e prenotazioni allo 0465 702626). Si prosegue alle 17 sempre alla Casa della Ciùga con un incontro dedicato all'olio d'oliva. A conclusione della serata, invece, la cena tipica nei ristoranti del borgo e, dalle 21, con la musica dal vino nei «vòlti» della sagra.

Domani ancora corroboranti passeggiate in mattinata, mentre il pomeriggio da non perdere a Casa Moscati alle 15.30 la «Cuccagna climbing»

e la degustazione di noci del Bleggio. Questa sera a Trento, a Palazzo Roccabruna, cena del concorso «Castagne e vino: l'abbinamento eccellente» organizzata dall'Associazione tutela marroni di Castione per valorizzare e nobilitare l'abbinamento tra una delle produzioni tipiche montane, la castagna, e uno dei prodotti più importanti per la cucina e tradizione trentina, il vino. Lo chef Walter Miori, riproporrà il menu del concorso con gli abbinamenti premiati dalla giuria lo scorso fine settimana (inizio alle 20, quota di partecipazione all inclusive 28 euro, prenotazioni allo 0461 887101).

«Cult oenologist» e «Catwalk champagne» sono invece due delle novità più attese del Merano Wine Festival 2015, l'happening del vino più chic ed esclusivo d'Italia che quest'anno prenderà il via giovedì prossimo (alle 15 all'Hotel Terme Merano) con un forum in cui si parlerà di come affrontare il rischio che, nei prossimi anni, scompaia la maggior parte delle aree vitivinicole storiche. Interverranno, tra gli altri, Lee Hannah, climatologo di Conservation international, Daniele Izzo, meteorologo del Centro Epsom, gli agronomi ed enologi Stefano Chioccioli e Gianni Menotti, i produttori Mario Pojer e Marco Caprai. Venerdì prossimo si conferma la giornata a vocazione green con «Bio&dynamic», l'evento che raduna il meglio dei vini biologici, biodinamici e naturali prodotti in Italia. A quest'appuntamento gettonatissimo, ormai alla decima edizione, è affiancato «Cult oenologist»: una retrospettiva sui registi del vino, wine maker di fama mondiale come Riccardo Cotarella, Roberto Cipresso e Luca D'Attoma che presenteranno le dieci etichette che meglio rappresentano la loro filosofia produttiva. Dal 7 al 9 novembre, quindi, il clou della manifestazione con la «Selezione ufficiale Merano Wine Festival» 2015 negli spazi di Kurhaus.

### Golosità

Abbinamenti originali  
Il salamino alle rape  
incontra pane, olio  
e carne salada cruda

«Cult oenologist» e «Catwalk champagne» sono invece due delle novità più attese del Merano Wine Festival 2015, l'happening del vino più chic ed esclusivo d'Italia che quest'anno prenderà il via giovedì prossimo (alle 15 all'Hotel Terme Merano) con un forum in cui si parlerà di come affrontare il rischio che, nei prossimi anni, scompaia la maggior parte delle aree vitivinicole storiche. Interverranno, tra gli altri, Lee Hannah, climatologo di Conservation international, Daniele Izzo, meteorologo del Centro Epsom, gli agronomi ed enologi Stefano Chioccioli e Gianni Menotti, i produttori Mario Pojer e Marco Caprai. Venerdì prossimo si conferma la giornata a vocazione green con «Bio&dynamic», l'evento che raduna il meglio dei vini biologici, biodinamici e naturali prodotti in Italia. A quest'appuntamento gettonatissimo, ormai alla decima edizione, è affiancato «Cult oenologist»: una retrospettiva sui registi del vino, wine maker di fama mondiale come Riccardo Cotarella, Roberto Cipresso e Luca D'Attoma che presenteranno le dieci etichette che meglio rappresentano la loro filosofia produttiva. Dal 7 al 9 novembre, quindi, il clou della manifestazione con la «Selezione ufficiale Merano Wine Festival» 2015 negli spazi di Kurhaus.